

**INGREDIENSER**

4,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)
2,000 kg Spæk u/svær
0,300 kg RFB Spegepølse m/hvidløg (I07760)
0,250 kg KARTOFFELFLAGER
0,230 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
0,006 kg Rowu® Ferm Westfalenlob®
Starterkultur (I19900)

10.886 kg

KARTOFFELSPÆGEPØLSE**Opskriftnr: 13-0258****Fremstilling**

Det frosne okse- og svinekød lynes sammen med RFB Spegepølse m/hvidløg og Rowu Ferm Westfalenlob ned til ca. 3-4 mm.

Det frosne spæk tilsættes og lynes ned til 2-3 mm.

Saltet og Kartoffelflager tilsættes ved de sidste par omgange, så det bliver jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning

Stoppes i Dantarm Faser I Bak-Nat, Kal. 55/40 Kartoffel Spegepølse.

Modning/rygning

Dag 1: Modning på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 20% af det færdige produkt. Til 100 g færdigvare er anvendt: Svinekød 55 g, oksekød 45 g, svinespæk 12 g, salt, kartoffelpulver, dextrose, surhedsregulerende middel (E 575), krydderier (hvidløg, koriander, peber, chili, ingefær), hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidanter (E 300, E 330), starterkultur, konserveringsmiddel (E 250).

OBS

Indholdet af kartoffelpulver i spegepølsen svarer til 1,000 Kg ferske kartofler.